

# भारत का राजपत्र

## The Gazette of India

प्रसाधारण

EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उपखण्ड (i)

PART II—Section 3—Sub-section

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

मं. 173] नई विल्ली, बृशबर, अक्टूबर 7, 1970/अ. दिवं 15, 1892  
 No. 173] NEW DELHI, WEDNESDAY, OCTOBER 7, 1970/ASVINA 15, 1892

इस भाग में भिन्न पृष्ठ दरया दी जाती है जिससे कि यह ग्रन्थ संकलन के रूप में रखा जा सके।

Separate paging is given to this Part in order that it may be filed  
 as a separate compilation.

### MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE, COMMUNITY DEVELOPMENT AND COOPERATION

(Department of Food)

## NOTIFICATION

New Delhi, the 7th October 1970

**G.S.R. 1774.**—In exercise of the powers conferred by section 3 of the Essential Commodities Act, 1955 (10 of 1955), the Central Government hereby makes the following Order further to amend the Solvent-Extracted Oil, De-oiled Meal and Edible Flour (Control) Order, 1967, namely:—

1. This Order may be called the Solvent-Extracted Oil, De-oiled Meal and Edible Flour (Control) Amendment Order, 1970.

2. In clause 2 of the Solvent-Extracted Oil, De-oiled Meal and Edible Flour (Control) Order, 1967 (hereinafter referred to as the said Order),—

(i) for sub-clause (c), the following sub-clause shall be substituted, namely:—

‘(c) “edible flour” means the ground material prepared from de-oiled meal which is derived from oil-cake obtained either by single pressing of good quality edible oilseeds or as a result of direct extraction of oil from such oilseeds’;

(ii) for sub-clause (h), the following sub-clause shall be substituted, namely:—

‘(h) “registered user” means,—

(i) in relation to solvent-extracted oil, a person carrying on the business of refining solvent-extracted oil or using such oil in the manufacture of any other commodity, and

(ii) in relation to edible flour, a person carrying on the business of using edible flour in the manufacture of blended and processed food.

and is registered as such with the Controller under such terms and conditions as the Controller may specify in this behalf, and includes any agent or other person acting on behalf of such registered user.”

3. In clause 3 of the said Order, in sub-clause (2), for item (v), the following item shall be substituted, namely:—

“(v) Category ‘E’—in respect of a producer, whose factory, though not equipped with a solvent-extraction plant, is still engaged in the business of manufacturing solvent-extracted oil or de-oiled meal in the factory of any other produces from out of the oilcake produced by him in his own oil-mill or from oilseeds imported by him.”.

4. In clause 4 of the said Order, after sub-clause (2), the following sub-clause shall be inserted, namely:—

“(2-A) In the case of applications for the grant of a licence falling under category ‘D’ or category ‘E’, the number of producers in whose factories the applicant proposes to refine or manufacture solvent-extracted oil or de-oiled meal shall not exceed three.”.

5. In clause 9 of the said Order,—

(i) to sub-clause (3), the following proviso shall be added, namely:—

“Provided that nothing in this sub-clause shall apply to the sale or movement of the solvent-extracted oils specified below, namely:—

- (i) karanjia oil;
- (ii) kusum oil;
- (iii) mahuva oil;
- (iv) neem oil;
- (v) rice-bran oil;”;

(ii) for sub-clause (6), the following sub-clauses shall be substituted, namely:—

“(6) No producer shall manufacture, stock for sale, or offer for sale any edible flour, and no registered user shall use, stock, buy or offer to buy, any such edible flour unless—

- (i) such producer owns a category ‘A’ licence issued under this Order;
- (ii) the de-oiled meal from which the edible flour is prepared, is derived from oilcake obtained either by single pressing of edible oilseeds which are pre-cleaned, free from infected or otherwise damaged materials, dirt, insect residues or other harmful or objectionable materials, or by direct extraction of such oilseeds;
- (iii) the solvent used in the extraction process conforms to the requirements of sub-clause (6);
- (iv) the edible flour conforms to standards of quality specified in the Fifth Schedule.

(6A)(a) Every sale or movement of stocks of edible flour referred to in sub-clause (6) by the producer thereof shall be a sale or movement of stocks directly to a registered user and not to any other person, and no such sale or movement shall be effected through any third party.

(b) Every quantity of edible flour purchased by a register user shall be used by him in his own premises entirely for the purpose intended and shall not be resold or otherwise transferred to any other person.

(6B) Nothing contained in sub-clauses (6) and (6A) shall apply in relation to the sale to, or the purchase or use of any edible flour referred to sub-clause (6) by a registered user for a period of forty-five days from the commencement of the Solvent-extracted Oil, De-oiled Meal and Edible Flour (Control) Amendment Order, 1970.”.

6. For clause 12 of the said Order, the following clause shall be substituted, namely:—

“12. Powers of inspection, entry, search and sampling.—The Controller may,—

- (a) direct any producer or registered user to maintain such records as he may specify or to furnish such information as he may require;

- (b) inspect any books or documents or any stocks of solvent, oil-bearing material, solvent-extracted oil, de-oiled meal or edible flour held by, belonging to or under the control of a producer or registered user;
- (c) enter and search any factory or the premises of a producer or registered user;
- (d) draw samples of any solvent, oil-bearing material, solvent-extracted oil, de-oiled meal or edible flour from stocks thereof held by, belonging to, or under the control of, a producer or registered user, for purposes of examination;
- (e) inspect stocks of any solvent manufactured for use in the extraction of the vegetable oils, held by, belonging to, or under the control of, the manufacturer of such solvents and to draw samples therefrom for purposes of examination;
- (f) if he has reason to believe that in respect of any place, premises, vehicle or vessel, any of the provisions of this Order has been, is being, or is attempted to be contravened,—
  - (i) enter, inspect, break open and search such place, premises, vehicle or vessel;
  - (ii) draw samples from stocks of any oil or flour manufactured or stored therein or exposed for sale, for purposes of examination, and seize such stocks, and
  - (iii) require the owner, occupier or any other person in charge of such place, premises, vehicle or vessel to produce any books, accounts or other documents as he may specify or to furnish such information as he may require.”.

7. In clause 13 of the said Order,—

- (i) for the words, brackets, letters and figures “sub-clauses (f) and (g) of clause 12”, the words, brackets, letters and figures “sub-clauses (d), (e) and (f) of clause 12” shall be substituted;
- (ii) after the words “manufacturers of the solvent” wherever they occur, the words, brackets, letter and figures “or the owner, occupier or any other person in charge of such place, premises, vehicle or vessel as described in sub-clause (f) of clause 12” shall be inserted.

8. In the First Schedule to the said Order, in condition 3(2), after item (b), the following item shall be inserted, namely:—

“(c) no edible flour is despatched from his factory except to registered users hereof, an up-to-date list of whom may be obtained from the Controller on request, and the sale and movement of stocks of the edible flour is effected directly to the registered user and not through any third party.”

9. For the Third, Fourth, Fifth and Sixth Schedules to the said Order, the following Schedules shall be substituted, namely:—

THE THIRD SCHEDULE

PART I

[See clause 9(I) (iii)]

Standards of quality for “refined” grade of solvent-extracted oils

The “refined” grade of solvent-extracted oil shall be obtained from one of the under-mentioned solvent-extracted oils by neutralization of the oil with alkali, bleaching with bleaching earth or activated carbon or both and deodorisation with steam, no other chemical agents being used namely:—

- (i) Coconut oil.
- (ii) Cottonseed oil.

- (iii) Groundnut oil.
- (iv) Nigerseed oil.
- (v) Rice-bran oil.
- (vi) Safflower oil.
- (vii) Sesame oil.
- (viii) Soybean oil.
- (ix) Sunflower oil.

2. The oil shall be clear and free from rancidity, adulterants, sediment, suspended and other foreign matter, separated water and added colouring and flavouring substances.

3. The oil shall comply with the requirements specified against each in Table I hereto annexed.

## PART II

[See values (2) (iii)]

*Standards of quality for "semi-refined" and "raw, grade I" grades of solvent-extracted oils*

The "semi-refined" grade of solvent-extracted oil shall be obtained from one of the under-mentioned solvent-extracted oils, by neutralisation of the oil with alkali, and with or without bleaching with bleaching earth or activated carbon or both, no other chemical agent being used namely:—

- (i) Coconut oil
- (ii) Cottonseed oil.
- (iii) Groundnut oil.
- (iv) Nigerseed oil.
- (v) Safflower oil.
- (vi) Sesame oil.

2. The "raw, grade I" grade of solvent-extracted oil shall be one of the under-mentioned solvent-extracted oils which has not been subjected to any refining process:—

- (i) Coconut oil.
- (ii) Cottonseed oil.
- (iii) Groundnut oil.
- (iv) Nigerseed oil.
- (v) Rice-bran oil.
- (vi) Safflower oil.
- (vii) Sesame oil.
- (viii) Soybean oil.
- (ix) Sunflower oil.

3. In either case, the oil shall be clear, free from rancidity, adulterants, sediment, suspended and other foreign matter, separated water and added colouring and flavouring substances.

4. The "semi-refined" grade of oil shall comply with the requirements specified against each in Table II hereto annexed.

5. The "raw, grade I" grade of oil shall comply with the requirements specified against each in Table III hereto annexed.

TABLE I  
Requirements for "refined" grade solvent--extracted oils.

"Refined" grade solvent-extracted oil.	Moisture and insoluble impurities, per cent by weight, maximum	Colour on the Lovibond scale.	Size of cell used as units	Expressed as weight, maximum	Refractive index at 40°C	Specific gravity at 30°/30°C	Saponification value (Wij)	Iodine value	Acid value maximum	Unsaponifiable value, percent by weight	Pansky Martens maximum	Flash point, deg. C. minimum
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
(i) Coconut*	.	0.10	1	Y+5R	2	1.4480 to	0.915 to	250	7.5 to	0.5	0.5	225
(ii) Cottonseed	.	0.10	1	Y+10R	14	1.4490 to	0.920 to	(min) 190	10.0 to	0.3	1.5	250
(iii) Groundnut	.	0.10	1	Y+5R	10	1.4630 to	0.910 to	198	98 to	0.5	0.8	250
(iv) Nigerseed	.	0.10	1	Y+5R	8	1.4660 to	0.920 to	188	110 to	0.5	0.8	250
(v) Rice-Bran	.	0.10	1	Y+5R	20	1.4620 to	0.909 to	195	98 to	0.5	3.0	250
(vi) Safflower	.	0.10	1	Y+5R	2.5	1.4640 to	0.913 to	189	125 to	0.5	1.0	250
(vii) Sesame	.	0.10	1	Y+5R	2	1.4665 to	0.917 to	193	135 to	0.5	1.5	250
(viii) Soybean@	.	0.10	1	Y+10R	10	1.4600 to	0.910 to	180	90 to	0.5	1.0	250
(ix) Sunflower	.	0.10	1	Y+5R	10	1.4675 to	0.915 to	195	105 to	0.5	1.0	250
						1.4700 to	0.920 to	189	138 to			
						1.4675 to	0.915 to	195	105 to			
						1.4690 to	0.920 to	195	146 to			
						1.4645 to	0.915 to	188	105 to			
						1.4665 to	0.919 to	193	115 to			
						1.4650 to	0.917 to	189	120 to			
						1.4710 to	0.921 to	195	141 to			
						1.4650 to	0.913 to	188	125 to			
						1.4700 to	0.918 to	194	140 to			

\*Additional requirement :—

Polenske value, minimum : 13.0.

@Additional requirement :—

Insoluble bromide test negative.

TABLE II

Requirements for "semi-refined" grade solvent-extracted oils.

"Semi-refined" grade solvent-extracted oil.	Moisture and insoluble impuri- ties, per cent (inches.)	Colour on the Lovibond scale.	Refrac- tive index	Specific gravity at 40°C	Safonij- fication value (Wijs)	Iodine value	Acid value, nifiable	Unsapo- rable matter, Pensky- Marten's by weight (closed) maximum	Flash point deg.C
(i) Coconut . . . . . . 0.25 I Y+5R 10 I.4480 to 0.915 to 250 7.5 to 1.0 0.8 100									
(ii) Cottonseed . . . . . . 0.25 1/4 Y+10R 35 I.4490 0.920 (min.) 10.0 98 0.75 1.5 125									
(iii) Groundnut . . . . . . 0.25 I Y+5R 20 I.4630 to 0.910 to 190 to 110 87 0.75 1.0 125									
(iv) Nigerseed . . . . . . 0.50 1/4 Y+5R 15 I.4660 to 0.920 to 198 to 98 125 0.75 1.0 125									
(v) Safflower. . . . . . 0.25 1/4 Y+5R 4 I.4640 to 0.913 to 195 to 125 135 138 1.0 1.0 125									
(vi) Sesame . . . . . . 0.25 1/4 Y+5R 5 I.4665 to 0.920 to 193 to 105 146 115 0.75 1.5 125									

TABLE III  
Requirements for "raw grade I" grade solvent-extracted oils.

"Raw grade I" grade solvent-extracted oil.	Moisture and insoluble impurities, per cent by weight, maximum	Colour on the Lovibond scale	Size of cell, maximum (inches)	Expressed as maximum	No. of units maximum	Refractive index at 40°C	Specific gravity at 30°/30°C	Saponification value, (Wijs)	Iodine value	Acid value maximum	Unsaponifiable matter, Pensky Martens percent by weight, maximum	Flash point, Martens by (closed) weight deg. C. maximum minimum
(i) Coconut	1.0	I	Y+5R		30	1.4480 to 1.4490	0.915 to 0.920	250 (min.)	8.0	10.0	1.0	90
(ii) Cottonseed	0.75	..	..		..	1.4630 to 1.4660	0.910 to 0.920	190 to 198	98 to 110	10.0	2.0	100
(iii) Groundnut	0.70	½	Y+5R		40	1.4620 to 1.4640	0.909 to 0.913	188 to 195	87 to 98	12.5	1.0	100
(iv) Nigerseed	0.75	½	Y+5R		40	1.4665 to 1.4695	0.917 to 0.920	189 to 193	125 to 135	10.0	1.5	100
(v) Ricebran	0.50	..	..		..	1.4600 to 1.4700	0.910 to 0.920	175 to 195	85 to 105	40.0	6.0	100
(vi) Safflower	0.50	½	Y+5R		25	1.4675 to 1.4690	0.915 to 0.920	189 to 195	138 to 146	6.0	1.5	100
(vii) Sesame@	0.50	..	..		..	1.4645 to 1.4665	0.915 to 0.919	188 to 193	105 to 115	..	2.5	90
(viii) Soybean*	0.30	½	Y+10R		35	1.4650 to 1.4710	0.917 to 0.921	189 to 195	120 to 141	1.5	1.5	120
(ix) Sunflower	0.50	½	Y+5R		20	1.4650 to 1.4700	0.915 to 0.918	188 to 194	125 to 140	2.0	1.5	100

\*Additional Requirements :—

Phosphorus, per cent, maximum 0.02.  
Insoluble bromide test: negative.

@Additional requirement :—

Baudouin Test on 1 per cent solution in petroleum ether.  
8 red units, minimum, on Lovibond scale, in 1 cm. cell.

## THE FOURTH SCHEDULE

[See clause 9(5)(iii)]

## Standards of quality for de-oiled meal

The de-oiled meal shall be obtained by extraction of oil by means of solvent from:

(a) one of the under-mentioned oilseeds, or the oil-cake obtained by mechanical expression of oil from the decorticated oilseed, namely:—

- (i) Coconut.
- (ii) Cottonseed.
- (iii) Groundnut.
- (iv) Linseed or

(b) rice-bran that is to say, the pericarp or bran layer of rice obtained by the process of milling of rice.

2. The de-oiled meal shall be subjected to heat and steam treatment under controlled and regulated conditions so as to prevent denaturation of the protein and remove traces of solvent.

3. It shall be free from harmful constituents, castor cake or husk and mahua cake. It shall also be free from rancidity, adulterants, insect or fungus infestation and from musty odour.

4. It shall comply with the requirements specified against each in the Table annexed hereto:—

THE TABLE  
Requirements for de-oiled meals

De-oiled Meal	Moisture per cent by weight maximum	Crude protein (nitrogen $\times 6.25$ ) per cent by weight minimum	Crude fat or ether fibre* per cent by weight maximum	Crude extract per cent by weight maximum	Crude per cent by weight maximum	Acid insoluble ash per cent by weight maximum
(i) Coconut . . . .	12.0	21.0	1.5	15.0	2.0	
(ii) Cottonseed . . . .	10.0	40.0	2.0	18.0	2.5	
(iii) Groundnut . . . .	10.0	47.0	1.5	12.0	2.5	
(iv) Linseed . . . .	10.0	29.0	1.5	11.0	2.5	
(v) Rice-bran . . . .	10.0	14.0	1.5	16.0	10.0	

\*On moisture-free basis.

## THE FIFTH SCHEDULE

[See clause 9(6)(iv)]

## Standards of quality for solvent-extracted edible flours.

Solvent-extracted edible flour shall be obtained by extraction of oil by means of a solvent from oilcake, immediately following the single pressing of one of the undermentioned oilseeds of good quality which have been precleaned and are

free from infected or otherwise damaged materials, dirt, insect residues or other harmful or objectionable material, or by direct extraction of such oilseeds:—

- (i) Cottonseed.
- (ii) Groundnut.
- (iii) Soybean.

In the case of soybeans, the expelling operation shall be so conducted as to achieve the maximum protein quality and freedom from trypsin inhibitor; in case of direct extraction, the extracted flakes shall be roasted at suitable temperatures to destroy the trypsin inhibitors.

2. The edible flour shall have been subjected to such heat and steam treatment under controlled and regulated conditions as may be necessary to ensure removal of solvent without affecting the quality of the protein, and ground into a flour of uniform composition and of the desired degree of fineness.

3. It shall be free from insects, rodent hair and excreta, fungal infection, objectionable odour and rancid taste. It shall also be free from toxin oilcakes such as castor cake and mahua cake. It shall not contain added flavouring or colouring agents.

4. It shall comply with the requirements specified in the Table annexed:—

#### THE TABLE

##### *Requirements for solvent-extracted edible flours.*

Characteristic	Requirements		
	Cotton-seed	Ground-nut	Soybean
(i) Moisture, per cent by weight, maximum . . . . .	8.0	8.0	9.0
(ii) Crude protein ( $N \times 6.25$ ) (on dry basis), per cent by weight, minimum . . . . .	47.0	47.0	48.0
(iii) Available lysine, g. per 100 g. of crude protein, minimum . . . . .	3.6	2.0	..
(iv) Total ash (on dry basis), per cent by weight, maximum . . . . .	5.0	5.0	6.5
(v) Acid-insoluble ash (on dry basis), per cent by weight, maximum . . . . .	0.35	0.35	0.40
(vi) Fat (on dry basis), per cent by weight, maximum . . . . .	1.5	1.5	1.5
(vii) Acid value of extracted fat, maximum . . . . .	4.0	4.0	4.0
(viii) Crude fibre (on dry basis), per cent by weight, maximum . . . . .	5.0	5.0	4.0
(ix) Residual solvent, ppm, maximum . . . . .	170	170	170
(x) Aflatoxin, ppm, maximum . . . . .	..	0.12	..
(xi) Free gossypol, per cent by weight, maximum . . . . .	0.065	..	..
(xii) Total gossypol, per cent by weight, maximum . . . . .	1.10	..	..
(xiii) Total bacterial count per g., maximum . . . . .	50,000	50,000	50,000
(xiv) Coliform bacterial count per g., maximum . . . . .	10	10	10
(xv) <i>Salmonella</i> bacteria . . . . .	Nil	Nil	Nil
(xvi) Urease activity . . . . .	..	..	Nil

## THE SIXTH SCHEDULE

[See clause 9(8)]

*Standards of quality for solvent employed in the solvent-extraction of vegetable oils.*

Only solvent hexane of food-grade shall be used for the extraction process.

2. The solvent shall be a petroleum distillate or petroleum product and shall be clear and free from sediment, suspended matter and moisture.

3. It shall comply with the requirements specified in the Table hereto annexed:—

THE TABLE  
*Requirements for hexane, food-grade*

Characteristic	Requirement
(i) Distillation :	
(a) Initial boiling point, °C, minimum	63
(b) Dry point, °C, maximum	70
(c) Temperature range of final 10 per cent. °C, maximum	2
(ii) Composition :	
(a) Aromatics, per cent by volume, maximum	1.0
(b) Saturates, per cent by volume, minimum	98.5
(iii) Density at 25.0°C., maximum	0.687
(iv) Colour (Saybolt), maximum	30
(v) Sulphur content, ppm. maximum	75
(vi) Corrosion, copper strip, 3 hours at 50°C, maximum	1
(vii) Doctor test	Negative
(viii) Lead	Absent
(ix) Phosphates	Absent
(x) Chlorides (as Cl), ppm, maximum	20
(xi) Bromine number, maximum	1
(xii) Non-volatile residue, g/100 ml., maximum	0.001
(xiii) Reaction of non-volatile residue to methyl orange	Pink or red colour shall not be formed

10. In the Seventh Schedule to the said Order, in form S.E.O. (6), in the second Table, for the column "Name and address", the following columns shall be substituted, namely:—

"Name and address of registered user" and "Registration number".

[No. 2-SEO(1)/70/1953.]

R. S. TALWAR, Jt. Secy.

खाद्य, कृषि, सामुदायिक विकास और सहकारिता मंत्रालय

(खाद्य विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 7 अक्टूबर, 1970

सा० का० शि० 1774.—आवश्यक वस्तु अधिनियम, 1955 (1955 का 10) की धारा 3 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए केन्द्रीय सरकार एतद्वारा विलायक निष्कर्षित तेल, निर्तेल-कृत मैदा और खाद्य आटा (नियंत्रण) आदेश, 1967 में और आगे संशोधन करने के लिए निम्नलिखित आदेश बनाती है, अर्थात् :—

1. यह आदेश विलायक निष्कर्षित तेल, निर्तेलकृत मैदा और खाद्य आटा (नियंत्रण) संशोधन आदेश, 1970 कहा जा सकेगा।

2. विलायक निष्कर्षित तेल, निर्तेलकृत मैदा और खाद्य आटा (नियंत्रण) आदेश, 1967 के खण्ड 2 में (जिसे इसमें इसके पश्चात् उक्त आदेश कहा गया है) :—

(i) उपखण्ड (ग) के स्थान पर निम्नलिखित उपखण्ड प्रतिस्थापित किया जाएगा अर्थात् :—

‘(ग)’ “खाद्य आटा” से ऐसे निर्तेलकृत मैदा से, तैयार की गई पिसी हुई सामग्री अभिप्रेत है जो उस खली से व्युत्पन्न होता है जो या तो अच्छी क्वालिटी के खाद्य तिलहनों को एक बार पेरने से प्राप्त की जाती है या जो ऐसे लितहनों से तेल के प्रत्यक्ष निष्कर्षण के फलस्वरूप प्राप्त की जाती है।”

(ii) उपखण्ड (ज) के स्थान पर निम्नलिखित उपखण्ड प्रतिस्थापित किया जायगा, अर्थात् :—

(ज) “रजिस्ट्रीकृत प्रयोक्ता” से —

(i) विलायक निष्कर्षित तेल के सम्बन्ध में यह व्यक्ति जो विलायक निष्कर्षित तेल के परिपक्वरण का कारबाहर कर रहा है या ऐसे तेल को किसी अन्य वस्तु के विनिर्माण में प्रयोग कर रहा है, और

(ii) खाद्य आटे के सम्बन्ध में वह व्यक्ति जो खाद्य आटे का मिश्रित और संसाधित खाद्य के विनिर्माण में प्रयोग करने का कारबाहर कर रहा है,

अभिप्रेत है, और नियंत्रक के यहां इस रूप में ऐसे निवधनों और शर्तों के अधीन जैसा कि नियंत्रक इस निमित्त विनिर्दिष्ट करे रजिस्ट्रीकृत है और इसमें रजिस्ट्रीकृत प्रयोक्ता का कोई अभिकर्त्ता या उसकी ओर से कार्य कर रहा कोई अन्य व्यक्ति भी सम्मिलित है।

3. उक्त आदेश के खण्ड 3 में, उपखण्ड (2) में मद (v) के स्थान पर निम्नलिखित मद प्राप्तस्थापित की जाएगी, अर्थात् :—

“(v) प्रवर्ग ड”—उस उत्पादक की वाबत जिसके कारखाने में भले ही उसमें विलायक निष्कर्षण संयन्त्र लगा हुआ न हो फिर भी वह किसी अन्य उत्पादक की फैक्टरी में उसके द्वारा अपनी उसकी तेल मिल में उत्पादित खली से या उसके द्वारा आयात किए निवहनों से, विलायक निष्कर्षित तेल या निर्तेलकृत मैदे के विनिर्माण में, लगा हुआ है।”

4. उक्त आदेश के खण्ड 4, में उपखण्ड (2) के पश्चात् निम्नलिखित उपखण्ड अन्तः स्थापित किया जायगा, अर्थात् :—

“(2-क) अनुशास्ति की मंजूरी के लिए प्रबर्ग ‘ध’ या प्रबर्ग ‘ड०’ के अन्तर्गत आने वाले आवेदनों की दशा में उत्पादकों की संख्या, जिनके कारखानों में आवेदन विलायक-निष्कर्षित तेल या निर्तेलकृत मैदे को परिष्कृत या विनिर्मित करने की प्रस्थापना करता है, तीन से अधिक नहीं होगी” ।

5. उक्त आदेश के खण्ड 9 में—

(1) उपखण्ड (3) में निम्नलिखित परन्तुक जोड़ा जाएगा, अर्थात् :—

“परन्तु इस उपखण्ड की कोई बात नीचे विनिर्दिष्ट विलायक निष्कर्षित तेलों के विक्रय या पलाचन को लागू नहीं होगी, अर्थात् :—

- (i) करांजिया-तेल ।
- (ii) कुसुम तेल
- (iii) नीम-तेल ;
- (iv) महुआ-तेल
- (v) चावल-भूसी-तेल ;

(ii) उपखण्ड (6) के स्थान पर निम्नलिखित उपखण्ड प्रतिस्थापित किए जाएंगे अर्थात् :—

“(6) कोई उत्पादक किसी खाद्य आटे का विनिर्माण, विक्रय के लिए स्टाक या विक्रय के लिए प्रस्थापना तब तक नहीं करेगा, और कोई रजिस्ट्रीकृत प्रयोक्ता किसी ऐसे खाद्य आटे को प्रयुक्त, स्टाक, क्रय या क्रय के लिए प्रस्थापना तब तक नहीं करेगा जब तक कि—

(i) ऐसे उत्पादक के पास इस आदेश के अधीन जारी की गई प्रबर्ग ‘क’ अनुशास्ति न हो ;

(ii) निर्तेलकृत मंदा, जिससे आटा तैयार किया गया है, उस खाद्यी से व्युत्पन्न न होता हो जो ऐसे खाद्य तिलहनों को जो पहले भाक किए गए हैं, संक्रमित या अन्यथा क्षतिग्रस्त सामग्री, धूल, कीट, अवशेषों या अन्य हानिकारक या आपत्तिजनक सामग्री से मुक्त है, एक बार पेरने से प्राप्त होती है या ऐसे तिलहनों के प्रत्यक्ष निष्कर्षण द्वारा प्राप्त होती है।

(iii) निष्कर्षण प्रक्रिया में प्रयोग किया गया विलायक उपखण्ड (8) की अपेक्षाओं के अनुसूप न हो ।

(iv) खाद्य आटा पांचवीं अनुसूची में विनिर्दिष्ट ब्वालिटी के मानकों के अनुरूप न हो ।

(6क) (क) उपखण्ड (6) में निर्दिष्ट खाद्य आटे के स्टाक का उसके उत्पादक द्वारा प्रत्येक विक्रय या संचालन, रजिस्ट्रीकृत प्रयोक्ता को स्टाक का सीधा विक्रय या संचालन होगा और किसी अन्य व्यक्ति को नहीं और ऐसा विक्रय या संचालन तीसरे पक्षकार के माध्यम से नहीं होगा ।

(ख) रजिस्ट्रीकृत प्रयोक्ता द्वारा खाद्य आटे की क्रय की गई प्रत्येक मात्रा उसके द्वारा उसके अपने परिसर में आशयित प्रयोजन के लिए ही पूर्णरूप से प्रयुक्त की जायगी और किसी अन्य व्यक्ति को पुनः विक्रय या अन्यथा अन्तरित नहीं की जायगी ।

(६व) उपखण्ड (६) और (६क) में की कोई बात उपखण्ड (६) में निर्दिष्ट किसी खाते रजिस्ट्रीकृत प्रयोक्ता द्वारा विक्रय या क्रय या प्रयोग के मम्बन्ध में विलायक-निष्कर्षित तेल, निर्तेलकृत मैदां और खाद्य आटा (नियंत्रण) (संशोधन) आदेश, 1970 के प्रारम्भ होने से पैनालीम दिन की कालावधि के लिए लागू नहीं होगी।"

6. उक्त आदेश के खण्ड 12 के स्थान पर निम्नलिखित खण्ड प्रतिस्थापित किया जायगा, अधृतः—

"12. निरीक्षण, प्रबोध, तलाशी और नमूने लेने की शक्ति नियंत्रक—

- (क) किसी उत्पादक या रजिस्ट्रीकृत प्रयोक्ता को ऐसे अभिलेख रखने के लिए जैसे 'वह विनिर्दिष्ट करे या ऐसी जानकारी देने के लिए जैसी वह अपेक्षा करे, निर्देश दे सकता है;
- (ख) किन्हीं पुस्तकों या दस्तावेजों या विलायक, तेल वाली सामग्री, विलायक निष्कर्षित तेल, निर्तेलकृत मैदे या खाद्य आटे के स्टाक जो उत्पादक या रजिस्ट्रीकृत प्रयोक्ता द्वारा धारित है या उसके हैं या उसके नियंत्रणाधीन है, का निरीक्षण कर सकता है;
- (ग) उत्पादक या रजिस्ट्रीकृत प्रयोक्ता के किसी कारखाने या परिसर में प्रवेश कर सकता है और तलाशी ले सकता है;
- (घ) किसी विलायक तेल वाली सामग्री, विलायक निष्कर्षित तेल, निर्तेलकृत मैदे, या खाद्य आटे के स्टाक में से, जो उत्पादक या रजिस्ट्रीकृत प्रयोक्ता द्वारा धारित है या उसके नियंत्रणाधीन है, परीक्षण के प्रयोजन के लिए नमूने ले सकता है;
- (ङ) वनस्पतिक तेनों के निष्कर्षण में प्रयोग के लिए विनिर्मित किसी विलायक के स्टाक जो ऐसे विलायक के विनिर्मित द्वारा धारित है या उसका है या उसके नियंत्रणाधीन है, का निरीक्षण कर सकता है और परीक्षण के प्रयोजन के लिए उसमें से नमूने ले सकता है;
- (च) यदि किसी स्थान, परिसर, गाड़ी या जलयान की बावत शिश्वास करने का कारण है कि इस आदेश के उपबन्धों में से किसी का उल्लंघन हुआ है, हो रहा है या करने का प्रयास किया जा रहा है तो,
  - (i) ऐसे स्थान में प्रवेश कर सकता है, निरीक्षण कर सकता है, तोड़ कर घुस सकता है और तलाशी ले सकता है;
  - (ii) उसमें विनिर्मित या धण्डारित या विक्रयार्थ रखे गए किसी तेल या आटे के स्टाक में से परीक्षण के प्रयोजन के लिए नमूने ले सकता है और ऐसे स्टाक को अभिगृहित कर सकता है; और
  - (iii) ऐसे स्थान, परिसर गाड़ी या जलयान के स्वामी, अधिभोगी या अन्य भारमाधक व्यक्ति से किन्हीं पुस्तकों, लेखाश्रों या अन्य दस्तावेजों, जैसा वह विनिर्दिष्ट करे, को प्रस्तुत करने की या ऐसी जानकारी देने की जैसी कि वह अपेक्षा करे, अपेक्षा कर सकता है।

## 7. उक्त आदेश के खण्ड 13 में—

(i) “खण्ड 12 के उपखण्ड (च) और (छ)” शब्दों, कोष्ठकों, अक्षरों और अंकों के स्थान पर “खण्ड 12 के उपखण्ड (घ) (ड) और (च)” शब्द कोष्ठक, अक्षर और अंक प्रतिस्थापित किए जाएंगे ;

(ii) “विलायक के...विनिर्भाव” शब्दों के पश्चात जहाँ वे आते हैं “या ऐसे स्थान परिसर, गाड़ी या जलयान का स्वामी, अधिभोगी या अन्य भार साधक व्यक्ति जैसा कि खण्ड 12 के उपखण्ड (च) में वर्णित है” शब्द, कोष्ठक, अक्षर और अंक अन्तःस्थापित किए जाएंगे ।

## 8. उक्त आदेश की प्रथम अनुसूची में शत 3(2) में मद (ख) के पश्चात् निम्नलिखित मद अन्तःस्थापित की जाएंगी, अर्थात् :—

“(ग) उसके कारणाने से खाद्य आटे के रजिस्ट्रीकृत प्रयोक्ता के जिनकी अद्यतन सूची नियंत्रक से प्रार्थना पर अभिप्राप्त की जा सकती है, सिवाय, किसी को नहीं भेजा गया है, और खाद्य आटे के स्टाक का विक्रय और संचालन सीधा रजिस्ट्रीकृत प्रयोक्ता को किया गया है और किसी तीसरे पक्षकार के माध्यम से नहीं ।”

## 9. उक्त आदेश को नीमरी, चौथी, पांचवी और छठी अनुसूची के स्थान पर निम्नलिखित अनुसूचियां प्रतिस्थापित की जाएंगी, अर्थात् :—

## तीसरी अनुसूची

## भाग 1

[खण्ड 9(1) (iii) देखिये]

विलायक निष्कापित तेल के परिष्कृत प्रे के लिए फ्लासिटी के मालक विलायक-निष्कापित तेल का “परिष्कृत” शेड नीचे वर्णित विलायक निष्कापित तेलों में से एक से, तेल को क्षार के साथ उदासीनीकरण करके, विरंजक मृदा या सक्रियत कार्बन या दोनों से विरंजित करने, और भाष से निर्गन्धीकरण करने के द्वारा, किसी अन्य रसायनिक अभिकर्मक को प्रयुक्त किए, बिना, प्राप्त किया जाएगा, अर्थात् :—

- (i) नारियल तेल
- (ii) बिनौले का तेल
- (iii) मूंगफली—तेल
- (iv) तिल्ली के बीज का तेल
- (v) चावल की भूसी का तेल
- (vi) कुसुम—तेल
- (vii) तिल—तेल
- (viii) सोयाबीन—तेल
- (ix) सूरजमुखी—तेल

2. तेल साफ और विकृत गन्धिता, अपमिश्रकों, तलछट, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थ पृथक्कृत जल और डाले हुए रंजक, सुरसकारी पदार्थों से मुक्त होगा ?
3. तेल इससे उपाबद्ध सारणी I में प्रत्येक के सामने विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं के अनुसार होगा ।

## भाग 2

### [बण्ड 9(2) (iii) देखिए]

विनायक निष्कर्षित तेल के “प्रदूषपरिष्कृत” और “कच्चा ग्रेड I” ग्रेडों के लिए फ्लालिट फ्लानक

विलायकनिष्कर्षित तेल का ‘प्रदूष परिष्कृत ग्रेड’ नीचे वर्णित विलायकनिष्कर्षित तेलों में से एक से, तेल को क्षार के साथ उदासीनोकरण करने और विरंजक मृदा या सक्रियत कार्बन या दोनों से विरंजित करने या विरंजित करने के बिना के द्वारा किसी अन्य रसायनिक अभिकरण को प्रयुक्त किए बिना, प्राप्त किया जाएगा, अर्थात् :—

- (i) नारियल—तेल
- (ii) बिनोले का तेल
- (iii) मूंगफली—तेल
- (iv) तिली के बीज का तेल
- (v) कुमुम—तेल
- (vi) तिल—तेल

2. विलायक निष्कर्षित तेल का ‘कच्चा ग्रेड I’ ग्रेड नीचे वर्णित विलायक निष्कर्षित तेलों में से एक होगा जिस पर कोई परिष्करण प्रक्रिया नहीं की गई है, अर्थात् :—

- (i) नारियल—तेल
- (ii) बिनोले का तेल
- (iii) मूंगफली—तेल
- (iv) तिली के बीज का तेल
- (v) चावल की भूसी का तेल
- (vi) कुमुम—तेल
- (vii) तिल—तेल
- (viii) सोयाबीन—तेल
- (ix) सूरजमुखी—तेल

3. प्रत्येक दशा में तेल साफ विकृतगन्धिता, अपमिश्रकों, तलछट, निलम्बित और अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल और डाले हुए रंजक और सुरसकारी पदार्थों से मुक्त होगा ?

4. ‘प्रदूष परिष्कृत’ ग्रेड का तेल इससे उपाबद्ध सारणी II में प्रत्येक के सामने विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं के अनुसार होगा ।

5. “कच्चा ग्रेड I” ग्रेड का तेल इससे उपाबद्ध सारणी III में प्रत्येक के सामने विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं के अनुसार होगा ।

I

“परिचक्त” में इ विलायक निकायित तेलों के लिए अपेक्षाएं

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
( 6 )	कुसुम	0. 10	५	पी+५ला	२. ५	१. ४६७५से	०. ९१५ से	१८९ से	१३८से	०. ५	१. ०	२५०
( 7 )	सिंह	०. 10	५	पी+५ला	२	१. ४६४५से	०. ९१५ से	१८८ से	१०५से	०. ५	१. ५	२५०
( 8 )	सोयाबीन@	०. 10		पी+५ला	१	१. ४६५०से	०. ९१७ से	१८९ से	१२०से	०. ५	१. ०	२५०
( 9 )	सूरजमुखी	०. 10		पी+५ला	१०	१. ४६५०से	०. ९१३ से	१८८ से	१२५से	०. ५	१. ०	२५०

\*शतिरक्त अपेक्षाएँ :—पोलेनर्की मान, न्यूनतम : १३. ०

@प्रतिरक्त अपेक्षाएँ :—अविलेय ब्रोमाइड परीक्षण : नकारात्मक

## सारणी 2

"ग्रन्थ परिष्कृत" भेड वितायक निकर्षित तेलों के लिए ग्रन्थेश्वारे

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
( 1 ) नारियन	0. 25	1	पी + 5ला	10	1. 4480से	0. 915 से	250	7. 6 से	1. 0	0. 8	1. 00	
( 2 ) विनेला	0. 25	$\frac{1}{4}$	पी + 1 ला	35	1. 4630से	0. 910 से	(मूलतम)	10. 0				
( 3 ) मंगफली	0. 25	1	पी + 5ला	20	1. 4620से	0. 909. से	190 से	98 से	0. 75	1. 5	1. 25	
( 4 ) निहनी के गोब	0. 50	$\frac{1}{4}$	पी + 5ला	15	1. 4665से	0. 917 से	198 से	110				
( 5 ) कुमुन	0. 25	$\frac{1}{4}$	पी + 5ला	4	1. 4675से	0. 915 से	189 से	98 से	0. 75	1. 0	1. 25	
( 6 ) तिल	0. 25	$\frac{1}{4}$	पी + 5ला	5	1. 4645से	0. 915 से	188 से	105 से	0. 75	1. 5	1. 25	
					1. 4665	0. 919	103	116				

ग्रन्थपरिष्कृत" भेड वितायक-निकर्षित तेल नम्बा और अविलेय अशुद्धता-प्राप्त-आकार शत शत्रिकृतम्	भार के आधार पर कौशिका के रूप में का शुद्ध हूँच	लोबी बैड स्क्रेन पर रंग कौशिका के रूप में शुद्धी की संलग्ना	बैड स्क्रेन पर रंग कौशिका के रूप में शुद्धी की संलग्ना	40° से ०पर अपवर्तानांक अपेक्षिक धनत्व	30° 130° से ० पर मात्र (डब्ल्यू क्राइचे एस)	ग्रन्थपरिष्कृत तेल अपवर्तानांक अपेक्षिक धनत्व	ग्रन्थपरिष्कृत तेल मात्र (डब्ल्यू क्राइचे एस)	भार के प्रजलन आधार ताप-पे पर प्रसा- वनीकरणीय प्रारंभनस मात्र मात्र प्रतिशत डिग्री सं र्वाकृतम् त्यन्ततम
--	---	--	---	---	--	---	---	--

## सारणी ३

“कच्चा प्रेड” पेड विलायक निष्कर्षित तेलों के लिए अपेक्षाएं

निष्कर्षित तेल	भार पर	तेलों वर्ग स्केल पर रंग	40° से पर	30° 30° से ० ग्राविटेशन आयोडिन अस्त्र	भार के प्रभवकर्त्ता
नरी और कैशिका के रूप में यूनिटों	अपवर्तनाक	पर अपेक्षिक घनत्व	मान	मान (डब्ल्यू श्रविक्ट-आईजे एस)	आधार ताप पर ग्राम-प्रस्तकाई तम वृत्ती मार्टिनस करणीय (बन्द) पदार्थ की डिशी सू प्रतिशत न्यूनतम श्रविक्टतम
श्रविक्टिय का अभिव्यक्त की					
अशुद्धता प्रति- शाकार शत अभिव्यक्तम	संख्या				
	श्रविक्टतम				

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
(1) नारियल	1. 0	1 पौ + ५ला	30	1. 4480 से	0. 915 से	250	8. ० से	10. ०	1. ०	90		
				1. 4490	0. 920	(न्यूनतम)	13. ०					
(2) बिनोला	0. 75	—	—	—	0. 910 से	190 से	98 से	10. ०	2. ०	100		
				1. 4630 से								
(3) मूँगफली	0. 70	$\frac{1}{2}$ पौ + ५ला	40	1. 4620 से	0. 909 से	188 से	87 से	12. ५	1. ०	100		
				1. 4640	0. 913	195	98					
(4) तिली का बीज	0. 75	१ पौ + ५ला	40	1. 4665 से	0. 917 से	189 से	12.५ से	10. ०	1. ५	100		
				1. 4695	0. 920	193	135					
(5) चावल की खुसी	0. 50	—	—	—	1. 4600 से	175 से	85 से	40. ०	6. ०	100		
				1. 4700	0. 920	195	105					

	1	2	3	4	6	6	7	8	9	10	11	12
(6) कुलम्	0.50		पी०+५ला	25	1.4675मे०	0.915 से०	189 से०	138मे०	6.0	1.5	100	
(7) तिन @	0.50	—	—	—	1.4690	0.920	195	146	—	2.5	90	
(8) सोयाबीन	0.30	4	पी०+१०ला	35	1.4650मे०	0.917 से०	188 से०	105मे०				
(9) सूरजमुखी	0.50		पी०+५ला	20	1.4650मे०	0.913 से०	188 से०	115	1.5	1.5	120	

\*अतिरिक्त श्वेषांगः—फास्टेस्ट प्रतिशत, अधिकतम, 0.02 अविवेत्य बोमाइड परिक्षण : नकारात्मक

@अतिरिक्त श्वेषांगः—पेट्रोलियम ईचर में 1 प्रतिशत विलयन पर बाउडिंग परिक्षण : लिंबोबाई एस्केल पर 1 से००मो० कौशिका में न्यूततम ४ लाल यूनिट

चौथी अनुसूची

[खण्ड 9(5)(iii) देखिये]

निम्नलिखित में से किसे नियंत्रित करना चाहिए ?

निम्नलिखित में से किसे नियंत्रित करना चाहिए ?

- (क) नीचे वर्णित किसी एक तिलहन अर्थात् :
- (i) नारियल;
- (ii) बिनोला;
- (iii) मूगफली;
- (iv) अलसी; या

छिलके रहित तिलहन से तेल के यांत्रिक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त खली से;

- (ख) चावल की धूसी, अर्थात्, चावल का छिलका या धूसी की परत जो धान की कुटाई द्वारा द्वारा प्राप्त की जाए ?

2. निर्विलाप्त मैदे को ऊप्पा और भाप में नियंत्रित और विनियमित दशाओं में अधिक्रियान्वित किया जायेगा ताकि प्रोटीन का विकृतिकरण रोका जा सके और विलायक की सूक्ष्म मात्रा को दूर किया जा सके ।

3. यह हानिकारक घटकों, अंडी की खली या धूसी और महुबे की खली से मुक्त होगा । यह विकृतगन्धिता, अपमिश्रकों, कीट या कवक बाधा और दुर्बंध से भी मुक्त होगा ?

4. यह इससे उपाबन्ध सारणी से प्रत्येक के सामने विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं के अनुसार होगा :—

१०१

नितेल कूल मदे के लिए अपेक्षाएं

(1) नारियल	12.0	21.0	1.0	15.0	2.0
(2) बिन्दीला	10.0	40.0	2.0	18.0	2.5
(3) मूगफली	10.0	47.0	1.5	12.0	2.5
(4) अलसी	10.0	29.0	1.5	11.0	2.5
(5) चावल की अमी	10.0	14.0	1.5	16.0	10.0

नमी सूक्त साध्यार पर ।

## पांचवीं अनुसूची

## [खण्ड 9(6)(iv) देखिए

विलायक निष्कर्षित खाद्य शाटों के लिए क्वालिटी के मानक

विलायक निष्कर्षित खाद्य शाटों के द्वारा खली से तेल के निष्कर्षण द्वारा नीचे बर्णित अच्छी क्वालिटी के तिलहनों में से एक के एक बार पेरने के तुरन्त बाद प्राप्त होता है जो पहले साफ किए गए हैं और संतुष्टि या अन्यथा क्षतिग्रस्त सामग्री थूल, कीट-अवशेषणों या हानिकारक या आपसि-जनक सामग्री से मुक्त है या ऐसे तिलहनों के प्रत्यक्ष निष्कर्षण द्वारा प्राप्त होता है :—

- (I) बिनौले
- (II) मूँगफली
- (III) सोयाबीन

सोयाबीन की दशा में निष्कर्षण संक्रिया इस प्रकार की जाएगी कि जिससे प्रोटीन की अधिकतम क्वालिटी प्राप्त हो और निरोधक ट्रिपसिन से मुक्त हो जाए ; प्रत्यक्ष निष्कर्षण की दशा में निष्कर्षित पन्नक यथोचित तापक्रम पर ट्रिपसिन निरोधकों को नष्ट करने के लिए मूले जाएंगे ?

2. खाद्य आटे को ऐसी उष्मा और भाप में नियंत्रित और विनियमित दशाओं में ऐसे अभिक्षमान्वित किया जाएगा जैसा कि विलायक को प्रोटीन की क्वालिटी पर प्रभाव डाले बिना, हटाने को सुनिष्चित करने के लिए प्रावश्यक हैं। और उसको पीसकर एक जैसे संबंध और महीनता की बांधित छिपी का शाटा बनाया जाएगा।

3. यह कीटों, चूहे के बालों और मीणों, कवक संक्रमण, आपत्तिजनक गंध और विकृतगन्ध स्वाद से मृत होगा। यह विषैली खलों, उदाहरणार्थ अंडी खली और मटुवान्खलो से भी मुक्त होगा। इसमें डाले गए सुरक्षकारी और रंजक कर्मक नहीं होंगे।

4. यह इससे उपाबद्ध सारणी में विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं के अनुसार होगा ?

## सारणी

विलायक-निष्कर्षित खाद्य शाटों के लिए अपेक्षाएं

लक्षण	अपेक्षाएं		
	बिनौला	मूँगफली	सोयाबीन
(1) भार के आधार पर नमी प्रतिशत अधिकतम	8. 0	8. 0	9. 0
(2) भार के आधार पर अधिकृत प्रोटीन (एन 6. 25) (सूखे भार आधार पर) ग्रांमत,			
न्यूनतम	47. 0	47. 0	48. 0

लक्षण

अपेक्षाएँ

	विनीता	भूंगकली	सोयाबीन
(3) उपलभ्य लाईंसिंग, अपरिष्कृत प्रोटीन के प्रति 100 ग्राम में, ग्राम	3. 6	2. 0	—
(4) भार के आधार पर कुल भस्म (सूखे भार आधार पर) प्रतिशत, अधिकतम	5. 0	5. )	6. 5
(5) भार के आधार पर अम्ल अविलेय भस्म (सूखे भार आधार पर) प्रतिशत, अधिकतम	0. 35	0. 36	0. 40
(6) भार के आधार पर वसा (सूखे भार आधार पर) प्रतिशत, अधिकतम	1. 5	1. 5	1. 5
(7) निष्कर्षित वसा का अम्ल मान, अधिकतम	4. 0	4. 0	4. 0
(8) भार के आधार पर अपरिष्कृत तन्तु (सूखे भार आधार पर) प्रतिशत, अधिकतम	5. 0	5. 0	4. 0
(9) अवशिष्ट विलायक, पी ०पी ०एम ०, अधिकतम	1. 70	1. 70	1. 70
(10) एफलेटोक्सिन, पी ०पी ०एम ०, अधिकतम	—	0. 12	—
(11) भार के आधार पर मुक्त गामीपोल प्रतिशत, अधिकतम	0. 65	—	—
(12) भार के आधार पर कुल मास्पोल प्रतिशत अधिकतम	1. 10	—	—
(13) प्रतिग्राम कुल जीवाणुओं की संख्या अधिकतम	50,000	50,000	50,000
(14) प्रतिग्राम कालिफार्म जीवाणुओं की संख्या अधिकतम	10	10	10
(15) सेल्मोनेला जीवाणु	कुछ नहीं	कुछ नहीं	कुछ नहीं
(16) पूरिएस सक्रियता	—	—	कुछ नहीं

## खटी अनुसूची

[खण्ड 9 (8) देखिए]

वनस्पतिक तेलों के विलायक-निष्कर्षण में प्रश्नकन किए गए विलायक के लिए क्वालिटी के मानक निष्कर्षण प्रक्रिया के लिए केवल खाद्य प्रेड का हैमसेन विलायक प्रयुक्ति किया जाएगा।

2. विलायक पेट्रोलियम आमुत था पेट्रोलियम उत्पाद होगा और साफ और हल्लाट, निलम्बित सामग्री और नमी से मुक्त होगा।

3. यह इससे उपावद्ध सारणी में विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं के अनुसार होगा :—

## सारणी

आद्य प्रेष्ट, हैंक्सेन के लिए अपेक्षाएँ।

लक्षण	अपेक्षाएँ
(1) आसवन	
(क) प्रारंभिक क्वार्टनाक, 0 से ०, नयूनतम	63
(ख) शुष्कांक, ० से ० अधिकतम	70
(ग) अंतिम 10 प्रतिशत का तापकम रेंज ० से ०, अधिकतम संघटन	2
(2) (क) आयतन के आधार पर ऐरोमैटिक प्रतिशत अधिकतम	1.0
(ख) आयतन के आधार पर संतृप्तों की प्रतिशत यूनतम	98.5
(3) 25° से ० पर धनत्व अधिकतम	0.687
(4) रंग (सेबोल्ट), नयूनतम	+30
(5) गंधक अन्तर्वर्स्तु, पी ० पी ० एम ०, अधिकतम	75
(6) संक्षारण, ताप पट्टी, 50° से ० पर 3 घंटे अधिकतम	1
(7) डाक्टर परीक्षण	[नकरात्मक]
(8) सीसा	अनुपस्थित
(9) फास्फेट	अनुपस्थित
(10) क्लोराईड (Cl <sub>2</sub> के रूप में) पी ० पी ० एम ०, अधिकतम	20
(11) ओमीन संख्या, अधिकतम	
(12) अवाष्पशील अवशेष ग्राम/100 मिश्र लीन, अधिकतम	0.001
(13) अवाष्पशील अवशेष की मियाइल आरेज पर प्रतिशिया	[पीला या साल रंग नहीं बनेगा

10. उक्त श्रादेश की सातवीं अनुसूची में, प्ररूप एस ० ई० ओ० ६ में द्वितीय सारणी में "नाम और पता" स्तम्भ के स्थान पर निम्नलिखित स्तम्भ प्रतिश्वापित किए जाएंगे, अर्थात् :—

"रजिस्ट्रीकृत प्रयोक्ता का नाम और पता" और

"रजिस्ट्रीकरण संख्या"

[सं० २-एस ० ई० ओ० (1)/70/1954]

आर० एस० ललवाड़,  
संयुक्त सचिव, भारत सरकार।

